



Эмалированная посуда

Solo Perfecto! Тільки видатна!

Only perfect!

История эмалированной посуды

Представьте эмалированную посуду сегодня, и Вы, вероятно, представите что-то полностью покрытое эмалью. Это сейчас, но раньше было не так.

Начнем с того, что кастрюли были покрыты эмалью, изнутри, но они выглядели как и любые другие изделия из чугуна на внешней стороне. Люди хотели изобрести способ покрытия железа, чтобы остановить попадание ржавчины в пищу или металлического привкуса: что-то кислотостойкое и что можно легко чистить без кропотливого соскабливания, что-то более прочное.



История эмалированной посуды

История эмалированной посуды начинается в 1760-х годах в Германии. Идея найти безопасное, удобное покрытие впервые утвердилось там: в научные письменные работы и на реальных металлургических заводах. Пятьдесят лет спустя стеклоэмалированное покрытие, называемое также «фарфор», для кухонных кастрюль становятся знакомыми в ряде европейских стран.



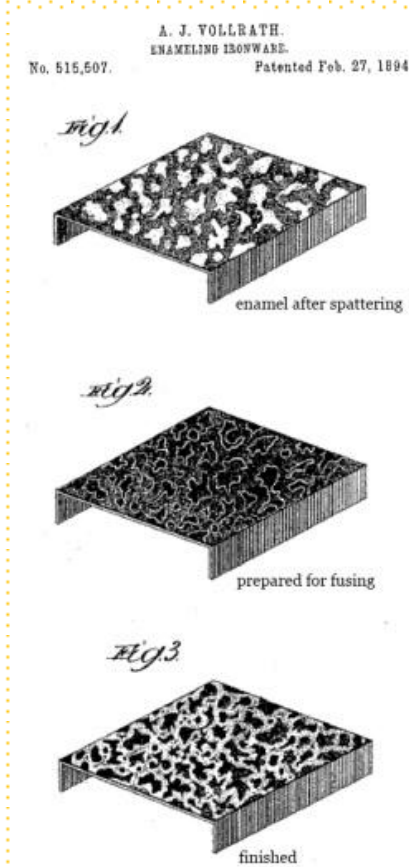
История эмалированной посуды



«...Мы знаем, что из цельного листового железа штампуют форму, покрывают стеклоэмалью, данная форма состоит из одной части и мы не претендуем на данное изобретение.

То, что мы патентуем и фиксируем через Letters Patent- это металлическая форма, состоящая из двух и более частей, скрепленных между собой швами и покрыта стекловидной эмалью, в результате чего внахлестку стыки склеиваются друг с другом и удерживаются и форма укреплена и украшена, по существу, как описано ...»

1877 год патент для изобретателей John C. Milligan, of South Orange, New Jersey, and George Booth, of Philadelphia, Pennsylvania, assignors to Lalance and Grosjean



Почему нужно выбрать эмалированную посуду Perfecto linea

Эмалированная стальная посуда **TM Perfecto linea** лучший выбор для ценителей здорового образа жизни!

- ✓ Лучшая цена
- ✓ Привлекательный дизайн
- ✓ Не вступает в реакцию с едой
- ✓ Гипоаллергенна
- ✓ Безопасна
- ✓ Гигиенична и легко моется
- ✓ Можно мыть в посудомоечной машине
- ✓ Устойчива к царапинам и пожелтению
- ✓ Универсальна- подходит ко всем типам плит
- ✓ Предназначена для приготовления пищи, хранения, сервировки стола и других хозяйственных нужд
- ✓ Изготовлена из высококачественной стали, покрытой двумя слоями стеклоэмали



Наша эмалированная посуда Perfecto linea

Изготовлена из 5-ти слоев:

- 1) Внутренний покровный слой эмали
- 2) Внутренний грунтовый слой эмали
- 3) Стальная основа
- 4) Наружный грунтовый слой эмали
- 5) Наружный покровный слой эмали



Содержание

- **Эмалированные кастрюли и их характеристики**
- **Эмалированные чайники и их характеристики**
- **Эмалированные ковши и их характеристики**
- **Эмалированные турки и их характеристики**



Эмалированные кастрюли

- ***Кастрюли с рельефной объемной деколью (нанесение рельефной деколи) в ассортименте:***
 - Сферическая форма
 - Ручки из нержавеющей стали
 - Стеклоанная крышка с пароотводом, нержавеющей фурнитурой, нержавеющей окантовкой.
 - Толщина стенок 1,2мм.
 - Возможные литражи: 2,1; 2,8л;3,8л; 4,8л; 6,2л



Эмалированные кастрюли

- ***Кастрюли с полноцветной деколью (кастрюля покрыта полностью деколью) в ассортименте:***
 - Сферическая форма
 - Ручки из нержавеющей стали
 - Стеклоанная крышка с пароотводом, нержавеющей фурнитурой, нержавеющей окантовкой.
 - Толщина стенок 1,2мм.
 - Возможные литражи: 2,1; 2,8л;3,8л; 4,8л; 6,2л



Эмалированные кастрюли

- **Кастрюли с деколью (нанесение рисунка) в ассортименте:**
 - Сферическая форма
 - Стальные ручки
 - Стальная крышка с бакелитовой фурнитурой, нержавеющей окантовкой.
 - Стеклоанная крышка с пароотводом, бакелитовой фурнитурой, нержавеющей окантовкой.
 - Толщина стенок 0,8мм.
 - Возможные литражи: 2,1; 2,8л;3,8л; 4,8л; 6,2л



Эмалированные кастрюли

- **Кастрюли с деколью (нанесение рисунка) в асоортименте:**
 - Цилиндрическая форма
 - Стальные ручки
 - Стеклоанная крышка с пароотводом, бакелитовой фурнитурой, нержавеющей окантовкой.
 - Толщина стенок 0,8мм.
 - Возможные литражи: 2,0; 2,6л;3,7л; 4,7л



Эмалированные чайники

- **Чайники с рельефной объемной деколью в ассортименте:**
 - Сферическая форма
 - Ручка из нержавеющей стали либо бакелитовая
 - Стеклоанная крышка, нержавеющей либо бакелитовой фурнитурой, нержавеющей окантовкой.
 - Толщина стенок 1,2мм.
 - Литраж 2,2л



Эмалированные чайники

- **Чайники с полноцветной деколью в ассортименте:**
 - Сферическая форма
 - Ручка из нержавеющей стали либо бакелитовая
 - Стеклоянная крышка, нержавеющей либо бакелитовой фурнитурой, нержавеющей окантовкой.
 - Толщина стенок 1,2мм.
 - Литраж 2,2л



Эмалированные чайники

- **Чайники с декорью в ассортименте:**
 - Сферическая форма
 - Ручка бакелитовая
 - Стеклоанная крышка, бакелитовой фурнитурой, нержавеющей окантовкой.
 - Толщина стенок 0,8мм.
 - Литраж 2,2л



Эмалированные ковши

- ***Ковши с рельефной объемной и полноцветной деколью в ассортименте:***
 - Сферическая форма
 - Ручка из нержавеющей стали
 - Стеклоанная крышка с пароотводом, нержавеющей фурнитурой, нержавеющей окантовкой.
 - Толщина стенок 1,2мм.
 - Литраж: 1,3л



Эмалированные ковши

- **Ковши с деколью в ассортименте:**
 - Сферическая форма либо цилиндрическая форма
 - Бакелитовая ручка
 - Толщина стенок 0,8мм.
 - Возможные литражи: 1,3л; 1,9л



Эмалированные турки

- ***Турки с рельефной объемной деколью в ассортименте:***

- Сферическая форма
- Ручка из нержавеющей стали
- Толщина стенок 1,2мм.
- Литраж 0,37л





Правила безопасного и эффективного использования эмалированной посуды

- ✓ Перед первым использованием рекомендуется вымыть теплой водой с жидким моющим средством
- ✓ Использовать по назначению
- ✓ Не ставить пустую посуду на источники тепла
- ✓ Диаметр источника тепла должен быть равным либо меньшим диаметру дна изделия
- ✓ При перегревании посуды, не охлаждать холодной водой, дать остыть до комнатной температуры
- ✓ Не допускать замерзания жидкости в изделии
- ✓ Оберегать от сильных ударов и падений
- ✓ Не использовать в духовом шкафу изделия с бакелитовыми ручками и не допускать контакт бакелитовых частей с источником тепла.
- ✓ Используйте специальные кухонные прихватки и рукавицы во избежание ожогов
- ✓ Не предназначена для использования в микроволновых печах
- ✓ Запрещается использовать изделие при наличии скола эмали на внутренней поверхности
- ✓ Для очистки изделий не используйте жесткие губки и абразивные моющие средства
- ✓ Для удаления накипи/осадка используйте специальные средства от накипи.

Соблюдая перечисленные правила, можно баловать своих близких самыми изысканными блюдами, используя эмалированную посуду **TM Perfecto linea!**

Спасибо за внимание!